



GNOCCHI VOM BLECH

von Irma Forster



ZUTATEN ca. 4 Portionen

- 600 g Gnocchi
- 200 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 2 TL Pfeffer Salz Mix*
- 200 g Hirtenkäse in Würfelchen
- 2 rote Zwiebeln, kleingeschnitten
- 3 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
- 70 g Kräuter Öl*
- 2 TL Pasta Party*

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Gnocchi und halbierte Tomaten auf einem Blech verteilen, mit Pfeffer-Salz Mix bestreuen, dann den Hirtenkäse darüber krümeln

Zwiebel- und Knoblauchstückchen in einer Pfanne mit Kräuter Öl und Pasta Party erwärmen, dann über die über die Gnocchi geben und gut durchmischen

Dann etwa 20 Minuten im Backofen erhitzen.

*Edelschmaus Originalprodukt